

—

Гу Танцзинь зашел на кухню, чтобы помочь Цзи Жунся.

На кухне семьи Цзи была всего одна плита и маленький глиняный очаг. Очаг этот, высотой едва ли доходивший до голеней Гу Танцзиня, был приземистым и походил на открытый с одного боку бочонок: в топку закладывали дрова, а сверху ставили глиняный горшок, в котором обычно варили кашу. Подобных очагов в ресторанчике семьи Гу тоже имелось немало; зимой на них было удобно готовить супы в горшочках на продажу, а летом их просто убирали.

В этот момент в глиняном горшке как раз варилась каша из бурого риса. Заметив, что она вот-вот убежит, Гу Танцзинь поспешно взял ложку и осторожно помешал варево.

Цзи Жунся тем временем переложил подгоревшую рыбу на тарелку.

Он взял маленький нож, заново быстро соскоблил чешую, срезал обуглившиеся части и еще раз тщательно вычистил внутренности.

Очистив сковороду до блеска, он первым делом смазал ее изнутри тонким слоем свиного жира. Прокаливать пустую сковороду было слишком вредно для железа, и Цзи Жунся, как истинный повар, всем сердцем переживал за подгоревшее дно семейной посуды.

Если хорошенько ухаживать за железной сковородой, то на ней можно жарить в масле, пассеровать, запекать или тушить, и ничего не прилипнет.

Все железные сковороды в ресторане семьи Гу, от мала до велика, содержались Гу Чуньцаем в идеальном порядке. Обучая Цзи Жунся кулинарному искусству, отец также учил его правильно ухаживать за посудой и точить ножи, ведь сковороды и ножи — это самые ценные сокровища в любом ресторане.

Принюхавшись, Цзи Жунся уловил среди пригоревших остатков запах дикого перца-чжуй. Похоже, с наступлением беременности гэ-фулан пристрастился к острому.

Он нарезал заново подготовленного белого амура крупными кусочками, а также измельчил немного имбиря и зеленого лука.

Цзи Жунся украдкой зыркнул в сторону выхода. Гу Танцзинь, не дожидаясь подсказок, привычно загородил дверной проем своими довольно широкими плечами.

«Система, дай мне немного соуса чили. Одной ложки хватит», — мысленно обратился Цзи Жунся к Системе Бога Кулинарии.

«Слушаюсь, хозяин», — едва прозвучал голос системы, как в деревянной ложке Цзи Жунся оказалась порция острого соуса.

Цзи Жунся налил на дно сковороды немного масла, бросил туда имбирь, лук и соус чили, быстро обжаривая их до появления густого аромата.

Когда проступило красное масло, он выложил кусочки рыбы, чтобы слегка обжарить их. По-хорошему, для большего вкуса рыбу следовало бы приготовить во фритюре с обилием масла, но дома этот продукт ценился на вес золота — здесь были не условия ресторана. Цзи Жунся

решил обойтись малым.

Он плеснул в сковороду соевый соус и добавил щепотку сахара.

В самом конце он подлил чистой воды, накрыл сковороду крышкой и оставил рыбу тушиться.

Вскоре аппетитная, острая рыба в соевом соусе была готова.

Заметив на разделочной доске пучок сельдерея, Цзи Жунся заодно решил обжарить и его.

Сельдерей оказался волокнистым и старым: стебли были широкими, но совсем не хрустели. Гу Танцзинь помог очистить и промыть пожелтевшие листья, а Цзи Жунся сначала сделал продольный разрез ножом вдоль стеблей, чтобы разделить жесткий сельдерей на более тонкие полоски, попутно удаляя грубые волокна. Только после этого он нарезал его кусочками и отправил на сковороду.

Приготовленный таким образом сельдерей все еще уступал по хрусту молодому, но выходил куда нежнее, чем если бы его просто порубили и обжарили как есть.

Система Бога Кулинарии, пробудившаяся от полудремы после призыва хозяина, наблюдала за тем, с каким усердием тот возится с увядшим пучком зелени. Система вдруг засомневалась: не слишком ли топорно она подходила к выполнению задач в предыдущих тысячах миров?

Настоящий кулинарный мастер должен не только создавать шедевры из отборных продуктов на лучшей утвари, но и уметь приготовить превосходное блюдо в самых стесненных условиях. Раньше, располагая избытком энергии, система всегда предоставляла своим подопечным безупречные условия, что в какой-то мере ограничивало их собственный рост.

Тушеная рыба в соевом соусе, обжаренный сельдерей и каша из бурого риса наконец были разложены по тарелкам.

— Ну вот, дело сделано! — Цзи Жунся отряхнул ладони. — Папа, мама, пора ужинать!

Он с довольным видом разглядывал плоды своих трудов и уже собирался мысленно похвалить себя, как вдруг в голове раздался знакомый сигнал.

[Дзинь! Блюдо: вполне сносно обжаренный сельдерей, одна порция.]

Цзи Жунся опешил. Он ведь не выполнял никакого задания, откуда взялись сканирование и оценка?

[Дзинь! Активирован редкий кулинарный навык: «Превращение испорченного в нечто необыкновенное».]

[Текущий уровень навыка: 1-й уровень.]

[Эффект навыка на текущем уровне: любые овощи и зелень, обработанные вашими руками, будут казаться необычайно свежими.]

Система Бога Кулинарии: «???!!!»

Надо же, редкий навык!

«Что это еще за кулинарный навык?» — растерялся Цзи Жунся.

Система замерла на пару секунд, прежде чем ответить: «Хозяин, вы помните личную панель характеристик, которую я вам показывал? Там как раз был раздел кулинарных навыков».

«О-о-о, вспомнил! Это то самое сияющее голубое зеркало!» — Как Цзи Жунся мог забыть такое.

Система Бога Кулинарии пояснила: «Кулинарные навыки — это особые способности, даруемые системой. Шанс их активации крайне мал. За всю мою практику в тысяче миров лишь тридцать шесть хозяев смогли открыть их. Вы сумели сотворить кулинарный шедевр в крайне ограниченных условиях, что и послужило толчком для пробуждения навыка».

«Это похоже на какое-то волшебство».

«Значит ли это, что в будущем моя еда сможет светиться? А лечить болезни она сможет?» — Цзи Жунся оживился, в его глазах загорелся азарт. Если еда сможет исцелять, то, быть может, и ногу Танцзиня удастся вылечить?

Система Бога Кулинарии: «.....»

Воображение у хозяина по-прежнему било через край.

«Ни в коем случае, хозяин. Все изменения происходят в строго разумных пределах. Этот навык лишь делает приготовленные вами овощи вкуснее, но сама еда не станет светиться или исцелять недуги. Если же вы хотите, чтобы ваши блюда укрепляли здоровье гостей, вам придется изучать кулинарную медицину и лечебные отвары», — система безжалостно развеяла фантазии юноши.

Словом, нужно крепко стоять на ногах и не витать в облаках.

«А, вот оно что», — протянул Цзи Жунся. Польза казалась не такой уж великой, но, с другой стороны, теперь ему больше не придется переживать, что старые овощи испортят вкус блюда, а это тоже неплохо.

Пусть он и почувствовал легкое разочарование, навык ему все равно пришелся по душе. Удовлетворённость приносит счастье.

Очнувшись от раздумий, Цзи Жунся обнаружил, что Гу Танцзинь мягко держит его за руку и ведет во двор.

Ужинать семья Цзи устроилась прямо на свежем воздухе.

Заметив, что Цзи Жунся внезапно застыл на месте, Гу Танцзинь сразу понял: тот беседует с системой. Он осторожно потушил огонь в очаге, вывел мужа во двор, прикрывая его со спины своими плечами. На улице уже сгущались сумерки, так что Хун Юэлянь и остальные домашние не заметили ничего странного в кратковременном оцепенении юноши.

Цзи Жунся легонько пощекотал ладонь Гу Танцзиня, давая понять, что разговор с системой окончен.

Когда рыба и сельдерей оказались на столе, Хун Юэлянь тут же положила Цянь Сюэчэну несколько крупных кусочков:

— У Ся-гэра теперь золотые руки, пахнет просто изумительно, ешь побольше.

— Достаточно, матушка, — прикрыл пиалу ладонью Цянь Сюэчэн. — Вы тоже ешьте.

— Хорошо, — кивнула Хун Юэлянь, но потянулась палочками к сельдерей. Она отправила кусочек в рот: зелень не слишком хрустела, но оказалась сочной, ароматной и солоноватой, без неприятных жестких нитей. Вкус превзошел все ожидания.

— Помнится, этот сельдерей совсем старым был, как он мог стать таким вкусным?! — изумилась женщина.

Услышав это, Цянь Сюэчэн, плотник Цзи, Цзи Жунху, Цао-гэр и Сяо Хэ тоже потянулись за сельдереем.

У Цао-гэра от удивления округлились глаза: это блюдо было во сто крат вкуснее обжаренного шпината, который он тайком пробовал на Новый год! Сельдерей совсем не казался старым!

Сяо Хэ уплетала сельдерей вприкуску с кашей, довольно причмокивая.

Цянь Сюэчэн с улыбкой заметил:

— Действительно вкусно. Сразу видно, человек учился кулинарному искусству.

— Ну что вы, вы рыбу попробуйте. Должно быть неплохо, — с трудом сдерживая гордость, проговорил Цзи Жунся.

Цзи Жунху отозвался:

— Ладно, снимем пробу с рыбы.

Все дружно принялись за рыбу.

Рыбное мясо вышло пряным, в меру соленным и острым, пропитанным густым соусом. Никакого намека на то, что рыба успела подгореть, не осталось и в помине!

Цзи Жунху так и ахнул:

— Младший брат, ну ты и силен! Сумел-таки спасти испорченное блюдо!

— Рыба острая, с огоньком, я никогда прежде не пробовал такого вкуса, — похвалил Цянь Сюэчэн. Блюдо отлично пробуждало аппетит, после каждого кусочка хотелось еще.

Цзи Жунся небрежно отмахнулся, подражая речи уличных сказителей из книжек:

— Это всего лишь пустяк, не стоит хвалить.

Хун Юэлянь со смехом осадила его:

— Дай тебе волю, ты и вовсе загордишься. Рыба и правда удалась на славу. Танцзинь, передай нашу глубокую благодарность свату за то, что обучает Ся-гэра. Только благодаря его стараниям наш Ся-гэр так вырос в своем мастерстве.

— Ну что вы, матушка. Отец только рад, что наше семейное дело переходит в надежные руки, — с улыбкой ответил Гу Танцзинь.

Ужин прошел в теплой и сытной обстановке. Когда тарелки почти опустели, Хун Юэлянь

спохватилась:

— Кстати, вы ведь так и не сказали, зачем пожаловали сегодня?

Цзи Жунся переглянулся с Гу Танцзином, и тот взял слово:

— Помните, вчера мы говорили о покупке земли? Мы пересчитали наши сбережения — денег как раз хватает на пару-тройку му* хорошей плодородной земли. Вот мы и решили посоветоваться с вами, а заодно попросить разузнать, не продает ли кто поблизости свои наделы.

[*Му (亩, мǔ) — традиционная китайская мера площади земельных участков. Её точное значение менялось от династии к династии, но в современной системе мер один му равен ровно 1/15 гектара (около 6,67 соток или 667 квадратных метров). Поля площадью в несколько му считались стандартным крестьянским наделом.]

— В самом деле? — Хун Юэлянь даже отложила палочки, опустив кусочек сельдерея прямо в миску с кашей. — Вы ведь не шутите со своей старухой-матерью?

Цзи Жунся поспешил заверить ее:

— Ну что ты, мама, чистая правда. Денег как раз хватит на два-три му, на большее у нас пока не наберется.

— Да быть того не может!

Ей это казалось чем-то невероятным. Они ведь только вчера вскользь упомянули об этом, откуда так быстро взялись деньги?

Цзи Жунся с легкой гордостью пояснил:

— Правда-правда. Сегодня один торговец заказал у нас в лавке огромную партию лепешек, я на этом прилично заработал.

Он не стал напрямую упоминать о продаже рецепта, сказав лишь о заказе Вэй Лянцэ. Об этом они с Гу Танцзином договорились заранее: о сделке с рецептом можно будет рассказать родителям и старшему брату с фуланом чуть позже, с глазу на глаз.

Сяо Хэ и Цао-гэр были еще слишком малы и жили в их доме не так давно. Случись им случайно проболтаться, и все вокруг узнают, что они заработали целых сорок ляннов на одном лишь рецепте — это могло навлечь ненужную зависть и злобу.

Богатство любит тишину, особенно если оно свалилось внезапно, и супруги это прекрасно понимали.

— Знаю я, какой ты у нас способный, у тебя уже хвост трубой, — немного успокоилась Хун Юэлянь.

Плотник Цзи подал голос:

— Два-три му — это тоже немало. Где присматриваете землю?

Цзи Жунся, подперев подбородок ладонью, ответил:

— Хотелось бы поближе к уездному городу, чтобы мы с Танцзином могли почаще навещать туда и приглядывать.

— Неужто сами пахать собрались? — удивилась Хун Юэлянь.

Цзи Жунся замотал головой:

— Ну что ты, откуда у нас время на это. Я думаю нанимать сезонных работников на время страды, а в остальное время найти кого-нибудь из местных крестьян, чьи поля по соседству, чтобы приглядывали за плату. О цене мы договоримся, в обиде никто не останется.

Будь семья дяди Гу Танцзиня понадежнее, можно было бы купить землю в деревне Яоцзя, где жила семья Яо, но с ними связываться не хотелось.

Видя, что у молодых людей все детально спланировано, Хун Юэлянь согласно кивнула:

— Это хорошая идея.

Плотник Цзи добавил:

— В таком случае нужно подыскать порядочных и доброжелательных людей.

— Будем искать не торопясь, главное — найти подходящих, — согласился Цзи Жунся.

Гу Танцзинь мягко добавил:

— Верно, спешить некуда. Матушка, отец, давайте доедать ужин.

Поделившись радостной вестью, Цзи Жунся и Гу Танцзинь не стали задерживаться допоздна. На улице стремительно темнело, и им нужно было успеть добраться до дома, пока окончательно не спустилась ночь.

Перед уходом Цзи Жунху всучил младшему брату целую горсть деревянных шпилек для волос собственной работы.

— Ся-гэр, возьми, если не примешь, я рассержусь.

Эти шпильки Цзи Жунху вырезал на досуге, они были отполированы до блеска и украшены изящной резьбой. Каждую такую шпильку на рынке можно было продать за три-четыре вэня. Младший брат постоянно приносил в дом подарки, а сегодня еще и приготовил великолепный ужин, так что Цзи Жунху просто не мог отпустить его с пустыми руками.

Цзи Жунся не стал упрямиться и с радостью принял подарок:

— Спасибо, старший брат, я с удовольствием буду их носить.

Вернувшись домой, супруги умылись, и Цзи Жунся без сил повалился на кровать.

— Как же я устал, — пробормотал он.

Гу Танцзинь сел рядом и принялся мягко массировать ему уставшие плечи и руки.

Цзи Жунся лежал совершенно расслабленный, словно у него не осталось ни единой косточки в теле.

— У меня сегодня... появилось еще одно... маленькое волшебство.

— Оно может делать старые овощи свежими.

— Маленький мастер говорит, это очень редкий навык, но... еда от него не светится и... не лечит болезни.

Цзи Жунся хотел подробнее рассказать Гу Танцзиню о своем новом кулинарном навыке, но массаж был настолько приятным, что веки юноши начали смыкаться сами собой.

Находясь на грани сна и бодрствования, он бормотал что-то бессвязное.

Однако Гу Танцзинь уловил суть. Его руки на мгновение замерли, он наклонился ближе и тихо спросил:

— Ты хотел, чтобы еда исцеляла болезни... ради того, чтобы вылечить мою ногу?

— Угу... но так нельзя... это не то волшебство... — Цзи Жунся уже почти спал, из последних сил борясь с дремотой.

Сердце Гу Танцзиня наполнилось нежным теплом. Изначально он хотел дождаться более спокойных времен, когда у них будет побольше свободного времени, чтобы во всем признаться фулану.

Но теперь он не желал больше ждать.

Он нежно поцеловал Цзи Жунся в теплую, мягкую щеку:

— Спи, глупый. Моя нога в полном порядке, ее не нужно лечить. Завтра я покажу тебе, как умею бегать и прыгать.

Цзи Жунся спал так крепко, что не мог даже приоткрыть глаза. Он лишь сонный инстинктивно обнял Гу Танцзиня руками и мягко пробормотал сквозь сон:

— Опять... опять ты надо мной... подшучиваешь...

—

<http://bllate.org/book/17885/1735706>